



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

VIDIGUEIRA ANTIGA

D.O.C. ALENTEJO ROSÉ 2023

CASTAS

Tinta Grossa.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas foram colhidas exclusivamente para o desenho deste rosé. Após um ligeiro contacto pelicular o mosto fermentou a 17°C.

O engarrafamento ocorreu em Maio de 2024 de forma a preservar toda a sua pureza, frescura e elegância.

NOTA DE PROVA

Blush, mostra notas de frutas exóticas frescas, ligeira groselha e uma fina especiaria. Na boca é elegante, muito fresco e com um longo e agradável final.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% Vol.
Acidez Total	4,88 g/dm ³
PH	3,69

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1.340 kg
EAN	5600813190124
ITF	-
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	8.040 kg
Volume Caixa (m ³)	0.016
Nº Caixa/Fiada	17
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	85



BY
**PAULO
LAUREANO**